



DOMAINE

*Pascal Prunier-Bonheur*

VITICULTEUR A MEURSAULT

## Le P'tit Bonheur

Vin Blanc / Chardonnay

### La vigne

La vigne est située sur un terrain plat qui constitue l'extrémité est de l'appellation Meursault. Des achats de raisins à des voisins de confiance peuvent éventuellement compléter la cuvée.

Le sol pauvre, peu profond et très caillouteux de la parcelle lui confère un fort pouvoir drainant reproduisant providentiellement les conditions d'un coteau. Le chardonnay s'y exprime donc en finesse et en fraîcheur mais avec une belle concentration pour ce niveau d'appellation, phénomène renforcé par l'âge de la vigne qui a plus de 70 ans. Tout concourt à faire de ce vin un excellent rapport qualité-prix

### Dégustation

La robe est jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est floral et fruité avec des notes citronnées. En bouche l'attaque est nette, franche et dynamique. On retrouve les notes d'agrumes promises par le nez. Puis le vin s'épanouit et prend de l'ampleur pour une finale qui persiste en bouche.

### Service

A boire sur la jeunesse lors des 3 premières années de bouteille pendant lesquelles il offre tous ses arômes et sa fraîcheur. Température de service : 10 à 12°C

### Accords mets-vins

Idéal en apéritif pour un bon moment entre copains, sur les fruits de mer et crustacés ou en accompagnement de recettes du terroir paysan.

